



- Steirischer Junker 2025 – Weingut Krispel 5,60
- Champagner – L. Pienne - Brut 11,90
- Rodauner Bier – „Strizzi“ Wiener Lager 6,90
- Cremant Rosé de Loire – Gratien & Meyer 8,90
- Lillet Wild Berry 8,90
- Lillet Blanc – Wild Berry Tonic – Prosecco
- Schilcher Frizzante – WG Langmann 6,90
- Yuzu Sprizz (Yucello ist ein Likör aus der Yuzufrucht 7,90
- Yucello – Prosecco – Soda – Minze - Limette

Alkoholfreier Aperitif

- Sine Vino – Waldbeer - Verjus – Hibiskus 8,50
- Sine Vino – Isabella Traube – Verjus 8,50

BIO-Säfte vom Bauernhof

je 1/8 aus Kaindorf – Biohof Loidl

- BIO-Apfelsaft naturtrüb 2,90
- BIO-Birne 3,10
- BIO-Apfel-Himbeere 3,20
- BIO-Apfel-Johannisbeere 3,20
- Weißer BIO-Traubensaft – Weingut Bauer 3,10
- Uhudler Traubensaft – Weingut Kowald 3,30

Hausgemachte Limonaden

- Tonic - Zitronengras - Chinarinde - Ingwer – Soda
 - Mojito Soda - Holunderblütensirup – Minze – Limette
 - Green Dream - Matcha & Kaktusfeige – Soda – Minze
- 1/4 4,10 - 1/2 6,10



- Beef Tartar vom Rinderfilet kl. 18,90 / gr. 29,90
- Zwiebel x 3 (Röst – Perl – Marmelade)
- Josephbrot & Butter

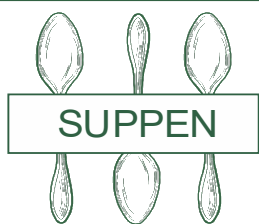
- Stasta's Minigrammelknödel 2Stk. 13,90 – 3Stk. 17,90
- warmes Birnenkraut...echter Stasta Klassiker

- Carpaccio von der hausgebeizten Lachsforelle 18,90
- eingelegte Schalotten – Ponzumayo - Limette

- Chili Garnelen aus dem Pfandl 17,90
- Schmorparadeiser – Kräuterbutter - Chili-Mayo

- Ganslleber Creme Brûlée (keine Stopfleber) 18,90
- Preiselbeer – Butterbrioche

- Stasta´s Vorspeisen Variation 18,90
- Beef Tartar – Grammelknödel – gebeizte Lachsforelle



- Klare Rindsuppe & Juliennegemüse 6,90
- Fleischstrudel oder gebratene Kaspressknödel

- Gebundene Gansl Cremesuppe 8,90
- hausgemachte Bröselknödel
- Ganslfleisch - Wurzelgemüse

Suppeneinlagen werden beim Stasta natürlich von Hand zubereitet!



- Gebackenes Filet vom Karpfen in der Mohnpanier (Gut Dornau) 28,90
- Erdäpfel-Vogersalat
- Saiblingsfilet aus dem Ofen 29,90
- mit Butter & Kräutern im Speckpapier gegart - Wurzelgemüse – Schnittlauchpüree
- Edelfischteller „Bouillabaisse Art“ 31,90
- Safran-Paradeisersud – Fenchel & Rosmarinerdäpfel

Stasta´s Wiener Klassiker

Kalbsrahmgulasch

hausgemachte Butternockerln - Zitronenrahm

24,90

Weinempfehlung

Weingut Hofstätter – Grüner Veltliner 2024 „Burgberg“ 1/8 4,90

- Cremiges rotes Gemüsecurry 17,90
- Basmatireis – Limettenrahm – frischer Koriander

- Gerösteter Karfiol aus dem Ofen 18,90
- Rote Rüben-Mandelcreme – Kapern – Petersilie - Schalotten

Klassiker der Wiener Küche

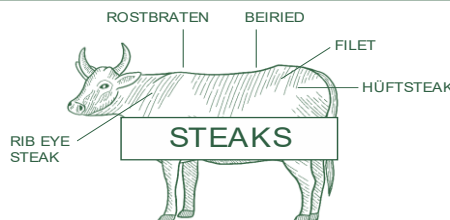
- Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss 29,90
- mit Butterschmalz im Pfandl gebacken – Erdäpfel-Kraut-Gurkensalat
- Dazu empfehlen wir Preiselbeeren 2,60

- Ausgelöstes Buttermilch-Backhuhn aus der Oberkeule...super saftig! 19,90
- in Buttermilch mit Kräutern gezogen – Erdäpfel-Blattsalat

- Stasta´s Wiener Zwiebelrostbraten – Niederösterreichisches Jungrind Select 27,50
- Zweierlei Zwiebel - gebackene Erdäpfelnudeln - auf Wunsch Wiener Essiggurkerl

- Gekochter Kalbstafelspitz 26,90
- Wurzelgemüse - Schnittlauchsauce - Apfelkren - Rösti

- Auf Wunsch klassische Wiener Beilage „Cremespinat“ 6,90



Österreichisches Rind „Simmentaler Fleckvieh“

- Hüftsteak vom „Niederösterreich Jungrind“ 200 g / 300 g 25,00 / 29,90
- Filetsteak von der Kalbin 200 g / 300 g 35,00 / 46,00

Black Angus Rind - Grain Fed (Uruguay)

- Rib Eye "Hochrippe"- 300 g 39,00

Große Stücke - im Ganzen & am Tisch tranchiert

- Rib Eye "Hochrippe" 500g 65,00
- „Chateaubriand“ – „Herz des Filets“ 500g 85,00

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Feinheiten zum Steak

- Wilder Brokkoli mit Mandel 6,90
- Roter Spitzpaprika vom Grill – mit Kerbel 6,50
- Frische grüne Fisolen – Speck 5,50
- Hausgemachte Kräuterbutter oder Pfeffer-Portweinespuma 3,00
- Trüffelmayo oder Chilimayo 3,00
- Gegrillte Garnelen 2Stk. pro Portion 12,00
- Pommes „Stasta Würzung“ oder Rosmarin-Butterpommes 5,90
- Stasta´s Trüffelfries – schwarze Trüffelcreme - Parmesan 7,90

Abends SERVIEREN WIR VORWEG - BIO Brot von Noppe & Joseph 4,50

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben.